

15'



QUÆSTIO MEDICA,  
CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS  
MANE DISCUTIENDA  
IN SCHOLIS MEDICORUM,  
Die Jovis quartâ Martii 1706.  
M. CLAUDIO BURLET,  
DOCTORE MEDICO,  
E REGIA SCIENTIARUM ACADEMIA  
PRÆSIDE.



*Tutior ne intemperantia in potione, quàm in esca?*

I.



PARCE ac simpliciter vivere qui didicit; cautè & ad multos annos vivere didicit. Paucis id datum est. Homo tamen ratio- nis particeps, pretium sanitatis cognovit, sensuum irretitur blandimentis, nec gulæ imperat, quæ omnium ferè morbo- rum mater est. Utinam nè illud quidem homini denegatum esset, quod pecudibus natura tribuit, sciret proprii ac conve- nientis alimenti delectum, neque in modo aut mensurâ excederet! Primis hominibus victus erat admodum parcus & simplex: Pane, aquâ, & oleribus ut

plurimum contenti ad ultimam perveniebant senectutem, expertes tot malorum quæ secum posthac invexit luxuria. Hæc sensuum domina mirum in modum exercuit perfectique artem comedendi; an non rectius dixeris a tem ægotandi? Ut ut robustis tamen ac bene valentibus qui suæ spontis esse debent, nullam sæpe noxam affert laxata vita & sumpta quælibet in victu licentia; sic imbecillis præcipuè, quorum in numero maxima pars urbanorum est, cavendum, ne horum decepti exemplo, nimis aberrent à severiori & accuratâ vivendi ratione, quam non ita tunc ac innoxie violari inconsultior multorum experientia fatis comprobavit.

## II.

**A**CCURATA vivendi ratio ea est quâ sanitas servatur, quamque prodesse sibi unus quisque sæpius expertus est. Experientia sola via quæ ducit ad cognitionem, & securum alimentorum usum. Sapiit quisquis stomachum suum interrogat & attentè dignoscit noxia ab utilibus, ut his utatur, illis verò abstineat. Hinc diversa singulis vivendi ratio, licet una eademque omnibus lex est, modum servare & delectum adhibere tum in cibo, tum in potu. Ingens ciborum varietas, quam vegetantium, & animalium familia suppeditat. Ex utrisque omnis ferè desumptus cibus præparatione aliquâ indiget, antequam assumatur. Quod simplicior, hoc salubrior habeatur. Quid enim ars coquorum & industria plerisque addit præter suavitatem, dum è salubritate demit? Cibi nomine intelligas quidquid sub formâ solidâ ingeritur, & nutrit. Qui boni succi & facili concotionis, cæteris antependendus. Potum appelles quod liquidum est & sorbetur. Multa quoque potuum genera luxuries invenit. Ad cibi potûsque desiderium fames ac sitis impellit: uterque sensus cum voluptate quâdam conjunctus, quæ sæpe cum naturali necessitate confunditur, & ad intemperantiam trahit, sanitati inimicam. Minus tamen lædit, ac quodam modo tutior est intemperantia in potione quàm in escâ.

## III.

**I**NTEMPERANTIAM non errorem modo in victu, sed excessum in cibo potuque rectè dixeris. Nimiùm repleri cibo non leve delictum est. Mole enim ac pondere ciborum gravantur fibræ ventriculi, calor insitus obruitur, ipsius fermenti vis obtunditur. Quæ quoties impedimenta concurrunt, cruda manet & imperfecta ciborum concoctio, grave reliquo corpori damnum inde allatura. Ad perfectè Chyloleos opus requiritur tritura, & exquisita partium quibus alimenta constant, vel minimarum dissolutio, nunquam bellè & ex naturæ votis peragenda, nisi superatâ contentorum ciborum resistentiâ, fibræ ventriculi motrices nifum exerant, quo subigantur illi & atterantur; nisi fomite præterea calore, ut vocant naturali, non aliundè quàm à sanguine & spiritibus ubertim influentibus repetendo, fermenti gastrici virtus exuperet, & solvendis alimentorum strictioribus vinculis par sit. Alkalinæ, an Sulphuræ naturæ particeps illud dixeris? Quasi verò super eâ re aliquid certi pronuntiare tam facile sit. Nec Hypothesis suis Physica, nec infida sæpius Chymia experimentis veritatem istam satis detegunt. A nimia ciborum satietate ac repletionem præpedita fibrarum ventriculi successiva percussio, & imminuta fermenti activitas, quæ duo sunt præcipua coctionis instrumenta. Hinc nonnisi crudus adhuc & malè subactus Chylus venis subit, ægrè cum sanguine commiscendus, imò acoris &

concretionum in eo parens. Si dubitas<sup>3</sup>, attende ad nativas sanguinis dotes per quas stat vita florereque sanitas, fluxilitatem nempe, tenuitatem, sese quoquò versum ita ac reditu non interpolato diffundendi, perque vasa minima, glandulas appella, si mavis, depurandi libertatem: Quas vivifico latici dotes certè adimit crudioris admixtio materiæ, quæ ipsum inspissat, cogit, & ad permeandum circulandumque longè ineptiorem reddit. Ab hoc fonte morborum omnium causas derivari, non abhorret à verisimili asserere. An à potùs excessu non eadem impendent mala? at certè multò leviora. Providit quippe natura, ut multæ paterent viæ per quas à superflua liquidorum mole sese faciliùs exoneraret, & quam ventriculo ac sanguini labem afferrent, multò promptiùs emendaret.

## I V.

**A**QUA primus homini ac reliquis animantibus potus, in quo nullum aliud quàm sitis remedium quæritur, ad vitæ proinde necessitatem, nedum ad voluptatem sufficiens. Multiplex alius, & summâ cum industriâ paratus unicuique ferè regioni ac nationi potus est. Quæ Bacchi donis non triuntur, aut abstemiæ sunt, Septemtrionalibus plerisque Cerevisia, Pomaceum, Hydromel, &c. Turcis, indis ac populis Orientalibus Potus *Cassa*, *Thea*, & ex succo limonum cum nive & saccharo confectus *Sorbeck* communi in usu est: Nostratibus vinum mensarum deliciæ, quod pro soli naturâ, ætate, & vario conficiendi modo diversis præditum est dotibus. Vina suorum temporum laudavere veteres, ut Albana prædulcia, Surrentina tenuia, annosa Falerna, austera Cæcuba, suavia Cretica, &c, quorum pleraque vel soli incuriâ, vel fatigatione interciderunt: horum vix jam nobis supersunt nomina. Græciæ, Italiæ si vinorum generositate ac varietate, at certè non salubritate & copiâ cedit Gallia, cui sua sunt præ cæteris commendatissima vina Burgundina, magna ex parte defœcata, citra fervorem nimium generosa, stomacho valde grata. Item Campana paulò tenuiora, delicata, jucundissimi saporis, non à multis retro annis à magnatibus in deliciis habita. Horum præcipuè vinorum & aliorum passim hic provenientium ut multum quæsitus arridentisque potus, sic non rarè solet esse immodicus. Is si quando turbas movet in sanguine, si ventriculo ac cerebro incommodat, haud diuturnum & emendari difficile malum. Nec enim cum intelligimus potùs excessum, quem vi ossit capere ventriculus, quo crebriùs repetito, aut diutiùs protracto, non mens turbatur, sed obruitur, non hebetatur corpus sed pessundatur. Appage hæc portentosa vitia, semper nocivâ, homine profus indigna: exulet quoque longissimè deterrimus ille, nec ita pridem inventus liquorum ardentium usus, quo torrentur viscera, resolvuntur nervi, & omnia morborum genera accersuntur. Excessum in vini potione leviolem dicimus, quo citò levatur natura. Inest vino ac plerisque potulentis tenuis ac fluida substantia, cum partium quadam activitatè conjuncta, quâ promptè & ventriculo permeant, nec moras trahunt in sanguine quem diluunt & irrigant, sed multiplici parentium viarum exitu secedunt. Cogita quàm celerrimè potus pervadat & ad vesicam feratur? An præter communem sanguinis per renes viam, compendiosior alius è ventriculo ad vesicam trajectus datur? verisimili quidem nitens fundamento conjectura, nullâ tamen demonstratione anatomicâ

huc usque confirmata. Dies forte lucem afferet. Facile verò è ventriculo delabens promptèque è sanguine secretus, vix naturæ negotium facessit, nec nisi leviter afficit potus, modo ipse vitiosâ non peccet qualitate; imo si frequentior non est, si semel in mense conceditur, spiritus recreando, vim addendo sanguini, plùs interdùm asserre visus est utilitatis, quam incommodi.

## V.

**H**OC præ cibo potus habet, quod per multas excerni possit vias; unicus verò residuis à ciborum solutione facibus canalis pateat intestinalis, quâ per varios anfractus sensim devolutæ foras amandantur è corpore. Quin etiam non paucis tam stricta alvus est, ut non nisi tertio, aut quarto quoque die solvatur, copiosiore licet utantur alimanto. Hinc perpende quantò magis delinquitur, dum in cibo exceditur, cui unica illa nec certè prompta excretionis via est. Vix concipi potest quàm aliundè modica sit illa aluinæ regionis excretio, si cum cæteris excretionibus conferatur. Quantum unoquoque die liquidæ substantiæ extris disfluat perspirationis in modum, quantum pro caloris pabulo intus absumat, Sanctorii testantur experimenta, quibus solitas corporis evacuationes tam accuratè librat, ut juxta ipsius calculum, spatium unius noctis sexdecim uncia lotii plùs minùsve, quatuor coëtorum excrementorum per alvum, quadraginta & ultra per occultam perspirationem excerni ut plurimùm soleant. Imò si eidem authori fides, pluribus unicâ die naturali per insensilem perspirationem tantùm evacuatur, quantum per alvum duodecim dierum cursu. Quidquid igitur ad nutritionem intus assumitur, cum majori ex parte in liquidam substantiam abire debeat, cujus tam continua ac necessaria sit deperditio; non tam potùs quàm cibi metuendus excessus. Id norunt, hancque ut plurimùm victûs normam tenent, qui potui pleniùs indulgentes, parcissimis uti solent cibis. Hac enim arte dilutiores ac liquidioris facti cibi ventriculum non gravant, citò distribuuntur, nec tot crassarum particularum mole sanguinem inquinant & obruunt. Secus agunt quibus magna ad satietatem comedendi voluptas, qui se cibis nimis ingurgitant. Horum plerosque fa scente brevi ac pessundatâ ventriculi facultate, multoque cruditarum in sanguine & visceribus cumulado proventu, morbi invadunt longè graviore & sanari difficiliore, quam qui à potùs excessu oriuntur.

*Ergò tutior intemperantia in potione, quàm in esca.*

Proponebat Parisiis JOANNES-BAPTISTA MONGIN,  
Regulensis, Baccalaureus Medicus. A. R. S. H. 1706.

---

Apud Viduam Francisci Muguet, Regis & Facultatis Medicinæ Typog.